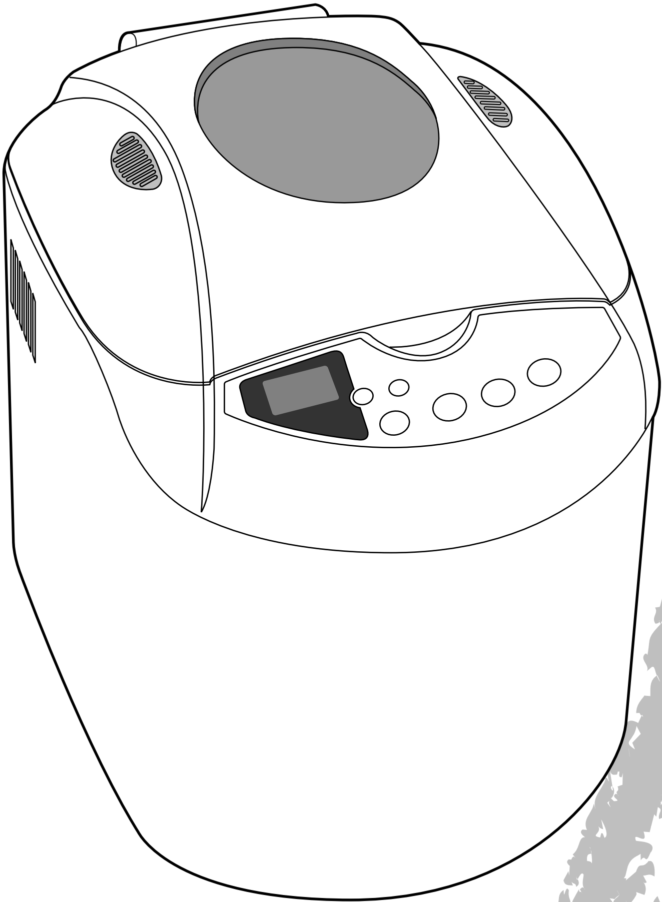
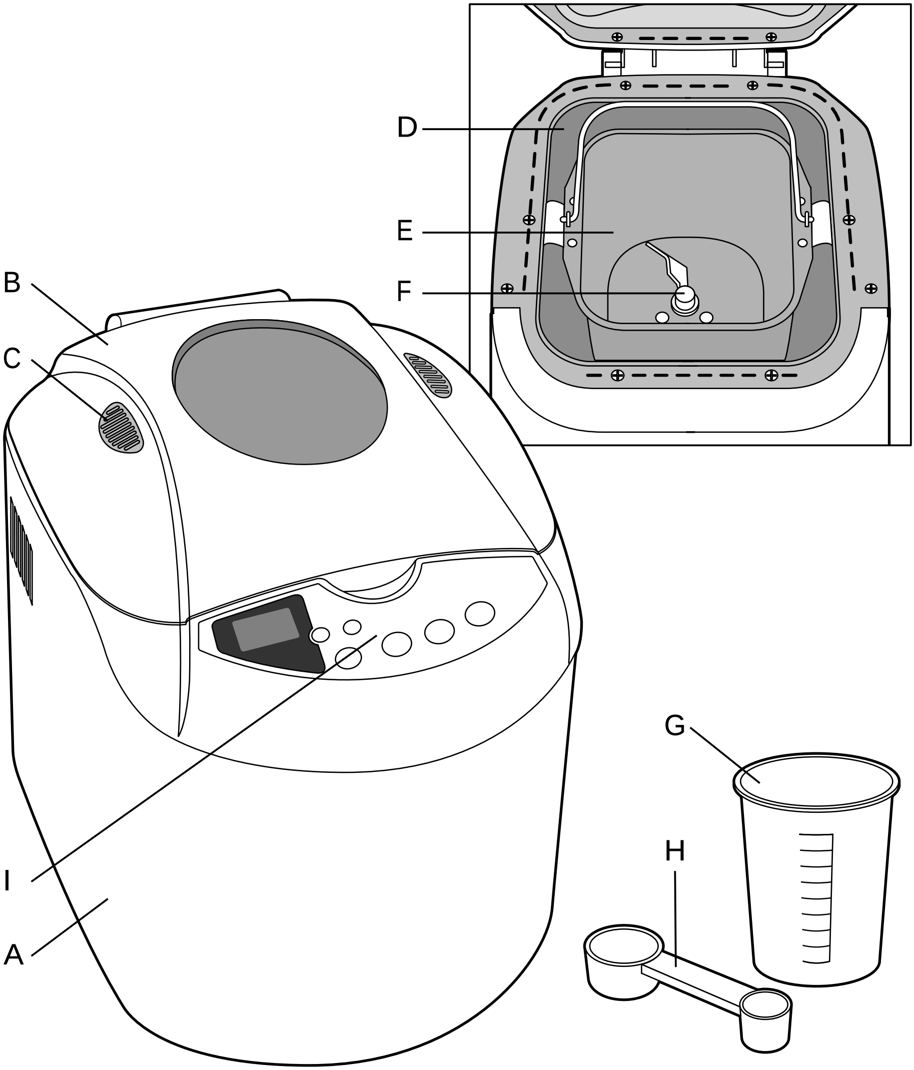
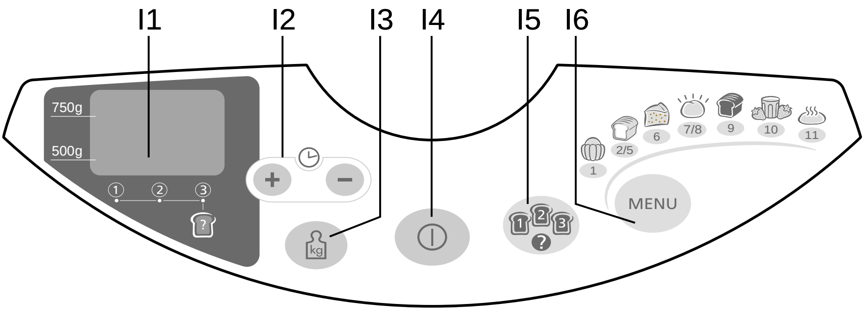
Moulinex



www.moulinex.com


D
E
F
B
C
G
H
I
A


I1
I2
I3
I4
I5
I6
750g
500g
1
2
3
kg
MENU
1
2/5
6
7/8
9
10
11

Moulinex

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la réalisation de pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes.

Description

A **Corps de l'appareil**
B **Couvercle avec hublot**
C **Grilles d'aération**
D **Cuve**
E **Bol**
F **Mélangeur**
G **Gobelet gradué**
H **Dosette double**
a =1 cuillère à café
b =1 cuillère à soupe
I **Tableau de commandes :**
I1 Afficheur
I2 Touche de démarrage différé
I3 Touche de réglage du poids
I4 Touche «Marche/Arrêt»
I5 Touche de réglage du dorage
I6 Touche "Menu" : choix des programmes

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- **Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre.** Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays.
  Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le bol ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Lorsque vous êtes en programme 10 (confiture, compote), faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

Avant une première utilisation

- Déballez l'appareil et lavez le bol et les accessoires dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.

- Lavez la cuve à l'aide d'une éponge humide.

Utilisation

Le "Home Bread" vous permet de réaliser pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes sans aucune intervention dès lors que vous avez programmé votre appareil.
Le choix d'un programme déclenche une suite d'actions qui se déroulent **automatiquement** les unes après les autres.
- Branchez l'appareil.

"P1" pour le programme "1" apparaît dans l'afficheur suivi du temps correspondant.
- Ouvrez le couvercle.
- Enlevez le bol **(E)** à l'aide de l'anse et vérifiez que le mélangeur **(F)** est bien en place.
- Mettez les ingrédients dans le bol **en suivant l'ordre indiqué dans la recette**.
- Replacez le bol dans la cuve en le positionnant correctement sur l'entraîneur situé au fond de la cuve. Ensuite, appuyez sur le bol pour l'enclencher sur l'entraîneur et les deux ergots latéraux.
- Refermez le couvercle.

- SÉLECTION D'UN PROGRAMME :
- A l'aide de la touche "Menu" **(I6)**, sélectionnez le programme.

Le temps correspondant s'affiche.
Remarque :
- Si vous voulez le programme 1, n'appuyez pas sur la touche "Menu" **(I6)** et passez directement aux réglages du dorage **(I5)** et du poids **(I3)**.

- SÉLECTION DU NIVEAU DE DORAGE ET DU POIDS (PROGRAMME 1 À 4 UNIQUEMENT) :
- A l'aide de la touche **(I5)**, réglez le dorage sur une échelle de 1 à 3.

Dans le bas de l'afficheur, une flèche se positionne en face du réglage choisi :
. 1/peu doré, 2/doré, 3/très doré.
Vous pouvez selon votre goût changer le niveau de dorage recommandé dans la recette.
- A l'aide de la touche **(I3)**, sélectionnez le poids : 500 ou 750 g. Suivez les indications de la recette.

Sur le côté de l'afficheur, une flèche se positionne en face du poids choisi.
Remarque :
Si vous avez choisi les programmes de 5 à 10, la sélection du niveau de dorage et du poids est automatique (dorage : flèche sur 2 / poids : flèche sur 750 g).

- LANCEMENT ET ARRÊT DU PROGRAMME :
- Appuyez sur la touche «Marche/Arrêt» **(I4)** pour démarrer le programme.

Le décompte du temps commence sur l'afficheur.
Un bip signale la fin du programme.

Vous pouvez retirer le bol (E) aussitôt :
. Appuyez sur la touche «Marche/Arrêt» **(I4)** pour arrêter l'appareil et débranchez-le.
. Prenez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine et retirez-le. Passez une **spatule en plastique** autour de la préparation, si nécessaire, puis retournez le bol pour démouler la préparation. Posez-la sur une grille pour la laisser refroidir.
. Si le mélangeur **(F)** est resté dans la préparation, attendez qu'il refroidisse pour le retirer.

Vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil et enchaîner un cycle de maintien au chaud d'une heure.
L'afficheur reste à 0.00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers au cours de l'heure. En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips. Le temps du programme choisi au préalable s'inscrit sur l'afficheur.
. Débranchez l'appareil et retirez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine.
Vous pouvez à tout moment annuler le maintien au chaud en appuyant sur la touche «Marche/Arrêt» **(I4)**.

Vous pouvez ajouter du temps de cuisson.
. A l'aide de la touche "Menu" **(I6),** sélectionnez le programme "11".
Automatiquement, un temps supplémentaire d'une heure s'affiche (bip à la fin de l'heure). Vous pouvez arrêter ce programme à tout moment en appuyant sur la touche «Marche/Arrêt» **(I4)**.
. Débranchez l'appareil.

- PROGRAMMATION DIFFÉRÉE :
Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à une heure que vous aurez choisie. Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids.
. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête.
. A l'aide de la touche **(I2)**, affichez le temps trouvé avec les touches + et -. Ce temps annule et remplace le temps pré-programmé inscrit dans l'afficheur.

Ex. : Il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 heures le lendemain matin : à l'aide de la touche **(I2)**, programmez 11 heures avec les touches + et -.

Remarque :

Le départ différé ne peut pas être utilisé sur les programmes 5,6 et 11.

Conseils pratiques

- Pour assurer la bonne réussite des préparations, la précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi nous vous conseillons de peser la farine à l'aide d'une balance de cuisine.
- Si vous enchaînez deux programmes, attendez 30 minutes avant de démarrer la deuxième préparation.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans le bol dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation.
- Ne tenez pas compte du ou des bips éventuels en cours de programme.
- Si vous voulez le programme 1, n'appuyez pas sur la touche "Menu" **(I6)** et passez directement aux réglages suivants.
- Si vous choisissez les programmes de 5 à 10, il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de dorage et le poids. Le choix du dorage est automatique (flèche sur 2), celui du poids également (flèche sur 750 g).
- Si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la programmation est perdue. Vous pouvez utiliser le programme 11 pour terminer la cuisson.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez le bol et le mélangeur à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez rapidement et soigneusement.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez, séchez rapidement et soigneusement. **Ne l'immergez pas ou ne le faites pas tremper dans l'eau pour éviter toute introduction d'eau par les grilles d'aération.**
- Ne lavez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez ni tampon abrasif, ni alcool, ni poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez le branchement.
- Si vous souhaitez enchaîner des programmes, attendez 30 minutes.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

Recettes

Les ingrédients doivent être mis dans le bol **(E)** en respectant l'ordre de la recette.

Deux recettes de pain sont données avec 2 possibilités de programmation. Le programme classique ou le programme "5" qui correspond à un temps de réalisation accéléré.

Dans les préparations de brioches ou de pains, vous pouvez ajouter des raisins secs, des noix, des lardons, des olives ou des graines. Nous vous conseillons de les ajouter au début avec les autres ingrédients.

Brioches

. Pain au lait

250 ml de lait,
50 g de beurre,
375 g de farine blanche,
2 cuil. à soupe de sucre,
1,5 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)
Dorage : 2
Poids : 500 g

. Brioche

1 cuil. à soupe de lait,
3 œufs,
125 g de beurre,
250 g de farine,
2,5 cuil. à soupe de sucre,
1 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain brioché aux raisins
50 ml de lait,
50 ml d'eau,
1 œuf,
35 g (3 cuil. à soupe) de beurre,
250 g de farine,
1 cuil. à café de sucre,
1 pincée de sel,
1/2 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée),
5 cuil. à soupe de raisins secs.

Programme : 4 (2 h 40)
Dorage : 2
Poids : 500 g

. Cramique
125 ml de lait,
1 œuf,
50 g de beurre,
250 g de farine,
1 cuil. à soupe de sucre,
1 pincée de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 1 (3 h)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Kugelhof
4 cuil. à soupe de lait,
2 œufs,
100 g de beurre,
250 g de farine,
2,5 cuil. à soupe de sucre,
1 pincée de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée),
100 g de raisins secs.

Programme : 1 (3 h)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Panettone
4 cuil. à soupe de lait,
2 œufs,
80 g de beurre,
260 g de farine,
60 g de sucre,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée),
6 cuil. à soupe de raisins secs,
4 cuil. à soupe de cédrat confit.

Programme : 1 (3 h)
Dorage : 2
Poids : 750 g

PAINS

. Pain de mie
100 ml de lait,
50 ml d'eau,
25 g de beurre,
250 g de farine blanche,
2 cuil. à soupe de sucre,
1 cuil. à café de sel,
1/2 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 4 (2 h 40)
Dorage : 2
Poids : 500 g

. Pain blanc
210 ml d'eau,
350 g de farine blanche,
1,5 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 3 (3 h 40)
Dorage : 2
Poids : 500 g
ou
Programme : 5 (58 min)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain complet
280 ml d'eau,
25 g de beurre,
220 g de farine blanche,
220 g de farine complète,
2 cuil. à café de sucre roux,
2 cuil. à café de sel,
3 cuil. à café de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)
Dorage : 2
Poids : 750 g
ou
Programme : 5 (58 min)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain paysan
220 ml d'eau,
250 g de farine blanche,
50 g de farine de seigle,
50 g de farine complète,
1,5 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).
Programme : 2 (4 h 10)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain de campagne
175 ml d'eau,
225 g de farine blanche,
25 g de farine de seigle,
1 cuil. à café de sel,
2 cuil. à café de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain à la bière
200 ml de bière,
125 g de farine de seigle,
125 g de farine blanche,
1/2 cuil. à café de sucre,
1 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche.

Programme : 9 (3 h 30)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain bis
260 ml d'eau,
400 g de farine bise,
1 cuil. à café de sucre,
2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).

Programme : 9 (3 h 30)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pain de seigle au yaourt
150 ml d'eau,
175 g de yaourt nature,
400 g de farine complète de blé,
100 g de farine de seigle,
2 cuil. à café de miel,
2 cuil. à café de sel,
2 sachets de levure de boulanger sèche.
Programme : 9 (3 h 30)
Dorage : 2
Poids : 750 g

GÂTEAUX

. Gâteau aux raisins
100 ml de lait,
2 œufs,
125 g de beurre,
120 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
250 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,
125 g de raisins secs.

Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Gâteau aux noisettes
200 ml de lait,
2 œufs,
150 g de beurre,
200 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
200 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
100 g de noisettes.

Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Gâteau au citron
4 œufs,
200 g de beurre,
200 g de sucre,
250 g de farine,
2 cuil. à café de levure chimique,
1 pincée de sel,
zeste de citron.

Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Dundee Cake
4 œufs,
225 g de beurre mou,
225 g de sucre,
2 cuil. à soupe d'écorces confites,
100 g de raisins de Corinthe,

100 g de raisins de Smyrne,
10 cerises confites coupées en 4,
225 g de farine,
le zeste finement râpé d'une grosse orange,
50 g (10 cuil. à soupe) de poudre d'amandes.
Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Gâteau au chocolat
100 ml de lait,
2 œufs,
125 g de beurre,
120 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
250 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,
125 g de pépites de chocolat.

Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

Pâtes

. Pâte à Muffins (*)
250 ml de lait,
350 g de farine,
2,5 cuil. à soupe d'huile ou de beurre fondu,
1/2 cuil. à café de sucre,
1/2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 7 (1 h 30)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pâte à pizza (*)
200 ml d'eau,
3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
350 g de farine blanche,
2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 8 (1 h 50)
Dorage : 2
Poids : 750 g

(*) Ces préparations doivent cuire au four traditionnel :
Muffins : 25 min à 190°C / Pizza : 20 min à 190°C.

Confitures et compotes

. Confitures de fraises, de pêches, de rhubarbe ou d'abricots
500 g de fruits,
300 g de sucre cristallisé,

Programme : 10 (1 h 05)
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)

. Compote pommes/rhubarbe
250 g de rhubarbe,
250 g de pommes,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)

. Compote de rhubarbe
500 g de rhubarbe,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)

Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range which is intended exclusively for making bread, brioches, cakes, doughs, jams and compotes.

Description

A **Main body of the appliance**
B **Lid with viewing window**
C **Air vent grid**
D **Tank**
E **Bowl**
F **Mixer**
G **Graduated beaker**
H **Double measuring spoon**
a = 1 teaspoon
b = 1 tablespoon
I **Control panel:**
I1 Display
I2 Delayed start button
I3 Weight adjustment control
I4 “Start/Stop” switch
I5 Browning adjustment control
I6 “Menu” control: program selection

Safety recommendations

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to the instructions will absolve Moulinex of any liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled persons must always be supervised.**
- Check that the voltage rating for your appliance does in fact match that of your household electrical wiring system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug if moulded type or remove the plug if connected by screw terminals.

When the plug is a moulded type and this is cut off from the appliance, the connected wires are a shock hazard. Do not under any circumstances connect a cut off plug into the electrical socket outlet. The cut off plug must be disposed of in a safe manner that prevents any form of connection.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG

FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL

BROWN : LIVE

But the colours may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter ‘N’ or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter ‘L’ or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

Any connection error will render the guarantee null and void.

- **It is essential that your appliance is connected by means of an earthed plug.** Non-compliance with this obligation can cause an electric shock and may lead to serious injury. It is vital for your own safety that the earth socket corresponds to the electrical installation standards in force in your country. If your system does not include an earthed socket, it is vital that you call in an approved body before plugging in the appliance, in order to bring your electrical system up to standard.
- Your appliance is intended only for domestic use, and within the home.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. If this

happens, please contact an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Do not place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang down within reach of children.
- The power cord must never come into close proximity or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or rest on sharp edges.
- If the power cord or the plug become damaged, do not use the appliance. In order to avoid any risk, these must be replaced by an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).
- For your own safety, use only the accessories and spare parts from Moulinex which are suitable for your appliance.
- All appliances undergo strict quality controls. Practical user tests are performed with a few appliances selected at random, which explains any traces of use.
- At the end of a program, always wear oven gloves to handle the bowl or the hot parts of the appliance. The appliance becomes very hot during use.
- Never obstruct the air vent grid.
- Take great care as steam may escape when you open the lid at the end of or during the program.
- **When you use program 10 (jam, compote), beware that there may be a jet of steam and hot splashes when you open the lid.**

Before first use

- Unpack the appliance and wash the bowl and the accessories in water and washing-up liquid. Rinse and dry with care.
- Clean the tank using a damp sponge.

Using your appliance

Using the “Home Bread” you can produce bread and rolls, brioches, cakes, dough, jams and compotes completely automatically, once you have programmed your appliance.
When you select a program, this starts a sequence of actions which are performed **automatically** one after another.

- Plug in the appliance

“P1” for the program “1” appears in the display followed by the corresponding time.

- Open the lid.
- Remove the bowl **(E)** using the handle and make sure the mixer **(F)** is in the correct position.
- Place the ingredients in the bowl **in the order given in the recipe**.
- Replace the bowl in the tank, positioning it correctly on the drive located in the base of the tank. Then press the bowl down to engage it on the drive and the two lateral lugs.
- Close the lid.

- Selecting a program:

- Using the “Menu” control **(I6)**, select the program.

The corresponding time will be displayed.

Note:

- If you want program 1, do not press the “Menu” control **(I6)** but simply go straight to the browning **(I5)** and weight **(I3)** adjustment controls.

- Selecting the degree of browning and the weight (program 1 to 4 only):

- Using control **(I5)**, adjust the browning on a scale from 1 to 3.

At the bottom of the display, an arrow will point to the setting selected:

. 1/lightly browned, 2/browned, and 3/very brown.

Depending on your taste, you can change the browning level recommended in the recipe.

- Using the control **(I3)**, select the weight: 500 or 750 g. Follow the instructions in the recipe.

At the side of the display, an arrow will point to the weight selected.

Note:

If you have chosen one of the programs from 5 to 10, the level of browning and the weight are selected automatically (browning: arrow on 2 / weight: arrow on 750 g).

- Starting and stopping the program:

- Press the «start/stop» switch **(I4)** to start the program.

The time starts to count down in the display.
A beep indicates the end of the program.

You can remove the bowl (E) immediately:

. Press the "start/stop" switch **(I4)** to stop the appliance and unplug it.
. Take the bowl by the handle using oven gloves and remove it. Run a **plastic spatula** around the preparation, if necessary, then turn the bowl upside down to turn out the

preparation. Place it on a wire tray to allow it to cool down.

. If the mixer **(F)** has been left in the preparation, wait until it cools down before removing it.

You can leave the preparation in the appliance and move onto a keep-warm cycle for one hour.

The display remains at 0.00 during the one-hour period of keeping warm. A beep sounds at regular intervals during this hour. At the end of the cycle, the appliance automatically turns itself off after emitting 3 beeps. The time for the program previously selected is shown in the display.

. Unplug the appliance and remove the bowl by the handle using oven gloves.

You can cancel the keep-warm function at any time by pressing the "start/stop" switch **(I4)**.

You can add cooking time.

. Using the “Menu” control **(I6)**, select program “11”.

Automatically, an additional period of one hour will be displayed (beep at the end of one hour).

You can stop this program at any time by pressing the "start/stop" switch **(I4)**.

. Unplug the appliance.

- Delayed program:

You can programme the appliance so that your preparation will be ready at a time that you choose. This stage occurs after selecting the program, the level of browning and the weight.

. Calculate the period of time between the time you start the program and the time at which you would like your preparation to be ready.

. Using the control **(I2)**, display the calculated time using the + and - controls. This time cancels and replaces the pre-programmed time shown in the display

E.g.: It is 20:00 and you want your bread ready at 7 o’clock tomorrow morning: using control **(I2)**, programme 11 hours with the + and - controls.

Note:

The delayed start cannot be used on programs 5, 6 and 11.

Practical hints

- To ensure that your preparations turn out well, it is important to measure the amount of flour you use precisely. For this reason, we recommend that you weigh the flour using a kitchen scale.
- If you want to run two programs one after the other, wait 30 minutes before starting the second preparation.
- In order to avoid disturbing the preparations when they are rising, we advise you to place all the ingredients in the bowl right at the start and not to open the lid during use.
- Take no notice of any beeps during the program.
- If you want program 1, do not press the “Menu” control **(I6)** but go straight to the following settings.
- If you are selecting programs 5 to 10, it is not necessary to select the browning level or the weight. The browning level is selected automatically (arrow on 2), as is the weight (arrow on 750 g).
- If, during the cycle, the program is stopped as the result of a power cut or by mistake, the programming is lost. You can use program 11 to finish cooking.

Cleaning

- Unplug the appliance and allow it to cool down.
- Clean the body of the appliance and the inside of the tank using a damp sponge. Dry with care.
- Wash the bowl and the mixer using hot water and washing-up liquid. Rinse and dry rapidly and carefully.
- Remove the lid to wash it in hot water and washing-up liquid. Rinse and dry rapidly and carefully. **Never immerse it or soak it in water, in order to avoid any water getting into the air vent grid.**
- Never wash any part of the appliance in a dishwasher.
- Never use scouring pads, nor alcohol, nor scouring powder to clean the appliance.

What to do if your appliance does not work?

- Check the electrical connection.
- If you wish to run several programs in succession, wait for 30 minutes.

If your appliance still does not work, please contact an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).

Recipes

The ingredients must be placed in the bowl **(E)** according to the order in the recipe.
Two bread recipes are given with 2 programming options, the classic program or program "5" which corresponds to a faster completion time.
When making brioches or rolls, you may add raisins, nuts, bacon pieces, olives or seeds. We advise you to add these at the start, together with the other ingredients.

Brioches

. Milk loaf
250 ml milk,
50 g butter,
375 g white flour,
2 tablespoons sugar,
1.5 teaspoons salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 1 (3 h)
Browning: 2
Weight: 500 g

. Brioche
1 tablespoon milk,
3 eggs,
125 g butter,
250 g flour,
2.5 tablespoons sugar,
1 teaspoon salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 1 (3 h)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Milk bread with raisins
50 ml milk,
50 ml water,
1 egg,
35 g (3 tablespoons) butter,
250 g flour,
1 teaspoon sugar,
1 pinch of salt,
1/2 sachet dried baker's yeast (dehydrated),
5 tablespoons raisins.

Program: 4 (2 h 40)
Browning: 2
Weight: 500 g

. "Cramique"
125 ml milk,
1 egg,
50 g butter,
250 g flour,
1 tablespoon sugar,
1 pinch of salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 1 (3 h)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Kugelhof
4 tablespoons milk,
2 eggs,
100 g butter,
250 g flour,
2.5 tablespoons sugar,
1 pinch of salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated),
100 g raisins.

Program: 1 (3 h)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Pantene
4 tablespoons milk,
2 eggs,
80 g butter;
260 g flour,
60 g sugar,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated),
6 tablespoons raisins,
4 tablespoons lemon marmalade.

Program: 1 (3 h)
Browning: 2
Weight: 750 g

Bread recipes

. Sandwich loaf
100 ml milk,
50 ml water,
25 g butter,
250 g white flour,
2 tablespoons sugar,
1 teaspoon salt,
1/2 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 4 (2 h 40)
Browning: 2
Weight: 500 g

. White bread
210 ml water,
350 g white flour,
1.5 teaspoons salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 3 (3 h 40)
Browning: 2
Weight: 500 g
or
Program: 5 (58 min)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Wholemeal loaf
280 ml water,
25 g butter,
220 g white flour,
220 g wholemeal flour,
2 teaspoons brown sugar,
2 teaspoons salt,
3 teaspoons dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 2 (4 h 10)
Browning: 2
Weight: 750 g
or
Program: 5 (58 min)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Farmhouse loaf
220 ml water,
250 g white flour,
50 g rye flour,
50 g wholemeal flour,
1.5 teaspoons salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 2 (4h 10)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Farmhouse loaf
175 ml water,
225 g white flour,
25 g rye flour,
1 teaspoon salt,
2 teaspoons dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 2 (4 h 10)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Beer loaf
200 ml beer,
125 g rye flour,
125 g white flour,
1/2 teaspoon sugar,
1 teaspoon salt,
1 sachet dried baker's yeast.

Program: 9 (3 h 30)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Brown bread
260 ml water,
400 g brown flour,
1 teaspoon sugar,
2 teaspoons salt,
1 sachet dried baker's yeast (dehydrated).

Program: 9 (3 h 30)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Rye bread with yoghurt
150 ml water,
175 g natural yoghurt,
400 g wholewheat flour,
100 g rye flour,
2 teaspoons honey,
2 teaspoons salt,
2 sachets dried baker's yeast.

Program: 9 (3 h 30)
Browning: 2
Weight: 750 g

Cakes

. Raisin cake
100 ml milk,
2 eggs,
125 g butter,
120 g sugar,
1 sachet vanilla sugar,
250 g flour,
1/2 sachet baking powder,
1 pinch of salt,
6 tablespoons ground almonds,
125g raisins.

Program: 6 (1 h 43)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Hazelnut cake
200 ml milk,
2 eggs,
150 g butter,
200 g sugar,
1 sachet vanilla sugar,

200 g flour,
1/2 sachet baking powder,
1 pinch of salt,
100 g hazelnuts.

Program: 6 (1 h 43)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Lemon cake
4 eggs,
200 g butter,
200 g sugar,
250 g flour,
2 teaspoons baking powder,
1 pinch of salt,
zest of lemon.

Program: 6 (1 h 43)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Dundee Cake
4 eggs,
225 g soft butter,
225 g sugar,
2 tablespoons candied peel,
100 g currants,
100 g sultanas,
10 glacé cherries chopped into 4,
225 g flour,
the finely-grated zest of a large orange,
50 g (10 tablespoons) of ground almonds.

Program: 6 (1 h 43)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Chocolate cake
100 ml milk,
2 eggs,
125 g butter,
120 g sugar,
1 sachet vanilla sugar,
250 g flour,
1/2 sachet baking powder,
1 pinch of salt,
6 tablespoons ground almonds,
125 g chocolate chips.

Program: 6 (1 h 43)
Browning: 2
Weight: 750 g

DOUGHS

. Muffin dough (*)
250 ml milk,
350 g flour,
2.5 tablespoons oil or melted butter,
1/2 teaspoon sugar,
1/2 teaspoon salt,
1 sachet baker's yeast.

Program: 7 (1 h 30)
Browning: 2
Weight: 750 g

. Pizza dough (*)
200 ml water,
3 tablespoons olive oil,
350 g white flour,
2 teaspoons salt,
1 sachet baker's yeast.

Program: 8 (1 h 50)
Browning: 2
Weight: 750 g

(*) These preparations must be baked in a traditional oven: Muffins: 25 mins at 190°C / Pizza: 20 mins at 190°C.

JAMS AND COMPOTES

. Jams made with strawberries, peaches, rhubarb or apricots
500 g fruit,
300 g granulated sugar.

Program: 10 (1 h 05)
then Program: 11 (1 h) (keep-warm)

. Apple / rhubarb compote
250 g rhubarb,
250 g apples,
3 tablespoons granulated sugar.

Program: 10 (1 h 05)

. Rhubarb compote
500 g rhubarb,
3 tablespoons granulated sugar.

Program: 10 (1 h 05)
then Program: 11 (1 h) (keep-warm)

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines **Moulinex**-Gerätes entschieden haben, das ausschließlich der Herstellung von Brot, Stuten, Kuchen, Teig, Konfitüre und Kompott dient.

Beschreibung

A **Gerätegehäuse**
B **Deckel mit Sichtfenster**
C **Lüftungsschlitze**
D **Behälter**
E **Schüssel**
F **Mixer**
G **Messbecher**
H **Zweifachdosierer**
a = 1 Teelöffel
b = 1 Esslöffel
I **Bedienfeld:**
I1 Display
I2 Zeitschaltuhr
I3 Gewichtstaste
I4 "Ein-/Ausschalter"
I5 Taste zum Einstellen des Bräunungsgrades
I6 Menütaste: Programmwahl

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Ohne Aufsicht darf dieses Gerät auch nicht von kleinen Kindern benutzt werden.**
- Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

- **Schließen Sie Ihr Gerät unbedingt an eine geerdete Steckdose an.** Für Ihre Sicherheit ist es unerläßlich, dass die Erdung den gültigen Elektronormen Ihres Landes entspricht.
  Falls Ihre elektrischen Anlagen keine geerdeten Steckdosen umfassen, müssen Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt einen zugelassenen Elektriker beauftragen, Ihre elektrischen Anlagen in einen entsprechenden Zustand zu versetzen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen zugelassen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesem Fall wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Serviceheft).
- Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung, muss durch den Moulinex-Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Halten Sie das Kabel außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen Ihres Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Alle Geräte werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Praktische Einsatzprüfungen werden an stichprobenartig ausgewählten Geräten vorgenommen, so dass sich eventuelle Spuren an Ihrem Gerät finden lassen.
- Wenn das Programm abgelaufen ist, benutzen Sie immer Küchenhandschuhe, um die Schüssel oder die heißen Teile des Gerätes anzufassen. Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß.
- Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze ab.
- Achten Sie darauf, dass Dampf entweichen kann, wenn Sie den Deckel am Ende oder während des Programms öffnen.
- Wenn Sie das Programm 10 (Konfitüre, Kompott) eingestellt haben, achten Sie bitte auf Dampfstöße und heiße Spritzer beim Öffnen des Deckels.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Vor der ersten Benutzung

- Packen Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Schüssel und die Zubehörteile mit Wasser und Geschirrspülmittel. Anschließend klarspülen und gut abtrocknen.
- Reinigen Sie den Behälter mit einem feuchten Schwamm.

Inbetriebnahme

Mit dem „Home Bread“ können Sie Brot, Stuten, Kuchen, Teig, Konfitüre und Kompott herstellen, ohne dass Sie nach dem Programmieren Ihres Gerätes weiter tätig werden müßten.

Die Auswahl eines Programmes löst eine Reihe von Vorgängen aus, die **automatisch** nacheinander ablaufen.

- Netzstecker einstecken.

Im Display erscheint „P1“ für Programm 1, gefolgt von der entsprechenden Zeit.

- Öffnen Sie den Deckel.
- Heben Sie die Schüssel **(E)** mit Hilfe des Griffs heraus und prüfen Sie, ob der Mixer **(F)** ordnungsgemäß montiert ist.
- Geben Sie die Zutaten **in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Schüssel**.
- Geben Sie die Schüssel wieder in den Behälter und achten Sie darauf, dass Sie sie korrekt auf den Antrieb setzen, der sich auf dem Behälterboden befindet. Dann drücken Sie die Schüssel nach unten, bis sie auf dem Antrieb und den beiden seitlichen Nasen einrastet.
- Schließen Sie den Deckel wieder.

- Einstellen eines Programms

- Mit Hilfe der Menütaste **(I6)** wählen Sie ein Programm aus.

Die entsprechende Zeit wird angezeigt.

Hinweis:

- Wenn Sie das Programm 1 wählen möchten, brauchen Sie die Menütaste **(I6)** nicht mehr zu drücken, sondern können direkt die Einstellung des Bräunungsgrades **(I5)** und des Gewichts **(I3)** vornehmen.

- Einstellen des Bräunungsgrades und des Gewichts (nur Programme 1 bis 4)

- Mit der Taste **(I5)** können Sie den gewünschten Bräunungsgrad in Stufen 1 bis 3 einstellen.

Im unteren Teil des Displays erscheint ein Pfeil vor der gewählten Einstellung:

. 1/ leicht gebräunt, 2/gebräunt, 3/ stark gebräunt.

Je nach Geschmack können Sie den im Rezept empfohlenen Bräunungsgrad verändern.

- Mit der Taste **(I3)** stellen Sie das Gewicht ein: 500 oder 750 g. Befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.

Seitlich im Display erscheint ein Pfeil vor dem eingestellten Gewicht.

Hinweis:

Wenn Sie die Programme 5 bis 10 eingestellt haben, erfolgt die Auswahl des Bräunungsgrades und des Gewichts automatisch (Bräunungsgrad: Pfeil auf 2/ Gewicht: Pfeil auf 750 g).

- Einschalten und ausschalten des Programms

- Drücken Sie den "Ein-/Ausschalter" **(I4)**, um das Programm zu starten.

Im Display läuft die Zeit rückwärts ab.

Ein Signalton kündigt das Ende des Programms an.

Sie können die Schüssel (E) sofort herausnehmen:

. Drücken Sie den "Ein-/Ausschalter" **(I4)**, um das Gerät auszuschalten. Dann ziehen Sie den Netzstecker.

. Fassen Sie die Schüssel mit Hilfe von **Küchenhandschuhen** am Griff an und ziehen Sie sie aus dem Behälter. Falls notwendig, lösen Sie mit einem Kunststoffspatel Ihre Zubereitung vom Schüsselrand. Dann drehen Sie die Schüssel um, um die Zubereitung aus der Form zu holen. Stellen Sie sie auf ein Kuchengitter und lassen sie abkühlen.

. Wenn der Mixer **(F)** in der Zubereitung stecken geblieben ist, warten Sie, bis er abgekühlt ist, ehe Sie ihn herausziehen.

Sie können Ihre Zubereitung aber auch im Gerät lassen und anschließend ein Warmhalteprogramm von einer Stunde starten.

Die Anzeige bleibt während der einstündigen Warmehaltezeit bei 0.00 stehen. Im Laufe dieser Stunde ertönt regelmäßig ein Signalton. Am Ende dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Dies wird durch 3 Signaltöne angezeigt. Die zuvor ausgewählte Programmdauer wird wieder im Display angezeigt.

. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie mit Küchenhandschuhen die Schüssel am Griff aus dem Behälter.

Sie können den Warmhaltezyklus zu jeder Zeit ausschalten, indem Sie den «Ein-/Ausschalter» **(I4)** betätigen.

Sie können die Garzeit verlängern.

. Über die Menütaste **(I6)** wählen Sie das Programm „11“.

Automatisch wird eine zusätzliche Zeit von einer Stunde angezeigt (Signalton ertönt am Ende dieser Stunde).

Sie können dieses Programm zu jeder Zeit durch Drücken des "Ein-/Ausschalter"s **(I4)** beenden.

. Ziehen Sie den Netzstecker.

- PROGRAMMIERUNG DER ZEITSCHALTUHR

Sie können das Gerät so programmieren, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten und von Ihnen auszuwählenden Uhrzeit zubereitet ist. Diese Einstellung erfolgt, nachdem Sie das Programm, den Bräunungsgrad und das Gewicht ausgewählt haben.

. Errechnen Sie den Unterschied zwischen der Uhrzeit, zu der das Programm starten soll, und der Uhrzeit, wann das Gericht fertig sein soll.

. Über die Taste **(I2)** stellen Sie die errechnete Zeit mit Hilfe der Tasten + und – ein. Diese Zeitangabe annuliert und ersetzt die zuvor im Display angezeigte Zeit.

Beispiel: Es ist 20.00 Uhr und Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr fertig ist: Programmieren Sie mit Hilfe der Taste **(I2)** und den Tasten + und – 11 Stunden ein.

Hinweis:

Die Zeitschaltuhr kann nur mit den Programmen 5, 6 und 11 benutzt werden.

Praktische Ratschläge

- Um ein gutes Gelingen Ihrer Zubereitungen gewährleisten zu können, ist genaues Abmessen der Mehlmenge wichtig. Daher empfehlen wir Ihnen, das Mehl mit einer Küchenwaage abzuwiegen.
- Wenn Sie zwei Programme hintereinander ausführen wollen, warten Sie 30 Minuten, ehe Sie mit dem zweiten Gericht beginnen.
- Um das Gehen der Zubereitungen nicht zu stören, empfehlen wir Ihnen, alle Zutaten zu Beginn in die Schüssel zu geben und den Deckel während des Betriebs möglichst nicht mehr zu öffnen.
- Eventuelle Signaltöne während des Programmablaufs haben keine Bedeutung und Sie sollten sich nicht daran stören.
- Wenn Sie das Programm 1 auswählen möchten, drücken Sie nicht mehr die Menütaste **(I6)**, sondern nehmen sofort die anschließenden Einstellungen vor.
- Wenn Sie eines der Programme 5 bis 10 wählen, ist es nicht erforderlich, den Bräunungsgrad oder das Gewicht einzustellen. Die Auswahl des Bräunungsgrades (Pfeil auf 2) sowie des Gewichts (Pfeil auf 750 g) erfolgt automatisch.
- Wenn ein Programmablauf durch einen Kurzschluss oder eine fehlerhafte Bedienung unterbrochen wird, gehen die programmierten Daten verloren. Sie können dann das Garen mit Hilfe von Programm 11 beenden.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und den Behälter von innen mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen Sie die Schüssel und den Mixer mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Anschließend klarspülen und sofort sorgfältig abtrocknen.
- Nehmen Sie den Deckel ab, um ihn mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel zu reinigen. Anschließend klarspülen und sofort sorgfältig abtrocknen. **Tauchen Sie ihn nicht unter Wasser, damit kein Wasser durch die Lüftungs-schlitze eindringen kann**.
- Alle Teile des Gerätes dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinesfalls einen Scheuerschwamm, Alkohol oder Scheuerpulver.

Was tun im Falle eines Defekts?

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Wenn Sie mehrere Programme hintereinander ausführen möchten, warten Sie erst immer 30 Minuten.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Dann wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Moulinex-Serviceheft).

Rezepte

Die Zutaten sind entsprechend der Reihenfolge im Rezept in die Schüssel **(E)** zu geben.

Zwei Brotrezepte sind mit zwei verschiedenen Programmen angegeben. Das klassische

Programm und das Programm Nr. 5, das eine kürzere Zubereitungszeit erfordert.
Bei der Herstellung von Stuten oder Brot können Sie Rosinen, Nüsse, Speckstreifen, Oliven oder Getreidekörner hinzufügen. Wir empfehlen, diese direkt den anderen Zutaten beizufügen.

Stuten

. Stuten
250 ml Milch,
50 g Butter,
375 g helles Mehl,
2 Esslöffel Zucker,
1,5 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 1 (3 Std.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 500 g

. Rosinenstuten
50 ml Milch,
50 ml Wasser,
1 Ei,
35 g (3 Esslöffel) Butter,
250 g Mehl,
1 Teelöffel Zucker,
1 Prise Salz,
1/2 Päckchen Trockenhefe,
5 Esslöffel Rosinen.

Programm: 4 (2 Std. 40 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 500 g

. Hefestuten
125 ml Milch,
1 Ei,
50 g Butter,
250 g Mehl,
1 Esslöffel Zucker,
1 Prise Salz,
1 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 1 (3 Std.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Guglhupf
4 Esslöffel Milch,
2 Eier,
100 g Butter,
250 g Mehl,
2,5 Esslöffel Zucker,
1 Prise Salz,
1 Päckchen Trockenhefe,
100 g Rosinen.

Programm: 1 (3 Std.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Panettone
4 Esslöffel Milch,
2 Eier,
80 g Butter,
260 g Mehl,
60 g Zucker,
1 Päckchen Trockenhefe,
6 Esslöffel Rosinen,
4 Esslöffel Zitronat und Orangeat.

Programm: 1 (3 Std.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

Brote

. Toastbrot
100 ml Milch,
50 ml Wasser,
25 g Butter,
250 g helles Mehl,
2 Esslöffel Zucker,
1 Teelöffel Salz,
1/2 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 4 (2 Std. 40 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 500 g

. Weißbrot
210 ml Wasser,
350 g helles Mehl,
1,5 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 3 (3 Std. 40 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 500 g
oder
Programm: 5 (58 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Mischbrot
280 ml Wasser,
25 g Butter,
220 g helles Mehl,
220 g Vollkornmehl,
2 Teelöffel brauner Zucker,

2 Teelöffel Salz,
3 Teelöffel Trockenhefe.

Programm: 2 (4 Std. 10 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g
oder
Programm: 5 (58 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Bauernbrot
175 ml Wasser,
225 g helles Mehl,
25 g Roggenmehl,
1 Teelöffel Salz,
2 Teelöffel Trockenhefe.

Programm: 2 (4 Std. 10 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Bierbrot
200 ml Bier,
125 g Roggenmehl,
125 g helles Mehl,
1/2 Teelöffel Zucker,
1 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 9 (3 Std. 30 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Schwarzbrot
260 ml Wasser,
400 g dunkles Mehl,
1 Teelöffel Zucker,
2 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 9 (3 Std. 30 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Roggen-Joghurt-Brot
150 ml Wasser,
175 g Naturjoghurt,
400 g Weizenvollkornmehl,
100 g Roggenmehl,
2 Teelöffel Honig,
2 Teelöffel Salz,
2 Päckchen Trockenhefe.

Programm: 9 (3 Std. 30 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

KUCHEN

. Rosinenkuchen
100 ml Milch,
2 Eier,
125 g Butter,
120 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
250 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz,
6 Esslöffel gemahlene Mandeln,
125 g Rosinen.

Programm: 6 (1 Std. 43 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Nusskuchen
200 ml Milch,
2 Eier,
150 g Butter,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
200 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz,
100 g Haselnüsse.

Programm: 6 (1 Std. 43 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Zitronenkuchen
4 Eier,
200 g Butter,
200 g Zucker,
250 g Mehl,
2 Teelöffel Backpulver,
1 Prise Salz,
geriebene Zitronenschale (unbehandelt).

Programm: 6 (1 Std. 43 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Schokoladenkuchen
100 ml Milch,
2 Eier,
125 g weiche Butter,
120 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
250 g Mehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Prise Salz,
6 Esslöffel gemahlene Mandeln,
125 g Schokoladenraspel.

Programm: 6 (1 Std. 43 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

Teige

. Muffin-Teig (*)
250 ml Milch,
350 g Mehl,
2,5 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter,
1/2 Teelöffel Zucker,
1/2 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Backpulver.

Programm: 7 (1 Std. 30 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

. Pizzateig (*)
200 ml Wasser,
3 Esslöffel Olivenöl,
350 g helles Mehl,
2 Teelöffel Salz,
1 Päckchen Backpulver.

Programm: 8 (1 Std. 50 Min.)
Bräunungsgrad: 2
Gewicht: 750 g

(*) Diese Gerichte müssen in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden: Muffins: 25 Min. bei 190°C / Pizza: 20 Min. bei 190°C

Konfitüren und Kompotte

. Erdbeer-, Pfirsich-, Rhabarber- oder Aprikosenkonfitüre
500 g Früchte,
300 g Gelierzucker.

Programm: 10 (1 Std. 5 Min.)
dann Programm: 11 (1 h) (Warmhalten)

. Apfel-/Rhabarber-Kompott
250 g Rhabarber,
250 g Äpfel,
3 Esslöffel feiner Zucker.

Programm: 10 (1 Std. 5 Min.)

. Rhabarberkompott
500 g Rhabarber,
3 Esslöffel feiner Zucker.

Programm: 10 (1 Std. 5 Min.)
dann Programm: 11 (1 Std.) (Warmhalten)

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het **Moulinex** assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van broden, brioches, taarten, deeg/beslag, jam en compotes.

Beschrijving

A **Behuizing van het apparaat**
B **Deksel met kijkvenster**
C **Ventilatierooster**
D **Bak**
E **Kom**
F **Menger**
G **Beker met maatverdeling**
H **Dubbele maatschep**
a = 1 theelepel
b = 1 eetlepel
I **Bedieningspaneel :**
I1 Display
I2 Toets voor uitgestelde starttijd
I3 Toets voor instellen van het gewicht
I4 "Aan/Uit" toets
I5 Toets voor instellen van het bruiningsniveau
I6 “Menu” toets : keuze van programma’s

Veiligheidsvoorschriften

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt : als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- **Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.**
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- **U dient het apparaat aan te sluiten op een stopcontact met randaarde.** Doet u dit niet, dan riskeert u een elektrische schok die ernstig letsel kan veroorzaken. Voor uw eigen veiligheid is het noodzakelijk dat het stopcontact met randaarde overeenkomstig de geldende elektriciteitsnormen is geïnstalleerd.
  Als u niet beschikt over een stroomvoorziening met randaarde, dan dient u ervoor te zorgen dat uw huidige stroomvoorziening,

voordat u het apparaat aansluit, door een erkend installateur hiervoor wordt aangepast.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo’n geval contact op met het Moulinex Servicecentrum (zie adres in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door het Moulinex Servicecentrum.
- Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het aansluitsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het aansluitsnoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door het Moulinex Servicecentrum (zie adres in het serviceboekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Steekproefsgewijs worden gebruikstesten gedaan. Dit verklaart eventuele sporen van gebruik.
- Gebruik na afloop van een programma altijd ovenwanten om de kom of de warme delen van het apparaat te hanteren. Het apparaat wordt zeer warm tijdens het gebruik.
- Dek het ventilatierooster nooit af.
- Wees voorzichtig, er kan stoom ontsnappen als u het deksel opent tijdens of na afloop van een programma.
- Als programma 10 (jam, compote) werkzaam is, pas dan op voor stoom en warme spatten bij het openen van het deksel.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking en was de kom en de accessoires in water met afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Was de bak met behulp van een vochtige spons.

Gebruik

Met de “Home Bread” kunt u brood, brioches, taarten, deeg/beslag, jam en compotes zonder tussenkomst bereiden vanaf het moment dat u het apparaat geprogrammeerd hebt.
De keuze van een programma zet een serie handelingen in werking die elkaar **automatisch** opvolgen.
- Steek de stekker in het stopcontact.

“ P1 ” voor het programma “1” verschijnt op het display, gevolgd door de corresponderende tijd.
- Open het deksel.
- Verwijder de kom **(E)** met behulp van het handvat en controleer of de menger **(F)** goed geplaatst is.
- Doe de ingrediënten in de kom in de **volgorde die wordt aangegeven in het recept.**
- Plaats de kom terug in de bak door hem correct te plaatsen op de meenemer die zich onderin de bak bevindt. Druk vervolgens op de kom om hem te koppelen aan de meenemer en de twee pennetjes aan de zijkant.
- Sluit het deksel.

- Sélecteren van een programma :
- Selecteer het programma met behulp van de “Menu” toets **(I6)**.

De corresponderende tijd verschijnt op het display.
Opmerking :
- Als u programma 1 wilt instellen, druk dan niet op de “Menu” toets **(I6)** maar ga direct naar de toetsen voor instelling van het bruiningsniveau **(I5)** en van het gewicht **(I3)**.

- Sélecteren van het bruiningsniveau en van het gewicht (uitsluitend programma 1 t/m 4) :
- Stel met behulp van toets **(I5)** het bruiningsniveau in op een schaal van 1 à 3.

Onderin het display verschijnt een pijl tegenover de gekozen instelling : 1/lichtbruin, 2/middelbruin, 3/donkerbruin.

U kunt het in het recept aanbevolen bruiningsniveau wijzigen naar gelang uw eigen smaak.

- Selecteer het gewicht met behulp van toets **(I3)** : 500 of 750 g. Volg hiervoor de aanwijzingen in het recept.

Aan de zijkant van het display verschijnt de pijl tegenover het gekozen gewicht.

Opmerking :

Bij de programma's 5 t/m 10 vindt de selectie van het bruiningsniveau en het gewicht automatisch plaats (bruiningsniveau : pijl op 2 /gewicht : pijl op 750 g).

- In- en uitschakelen van een programma :

- Druk op de "Aan/Uit" toets **(I4)** om het programma te starten.

Het aftellen van de tijd begint op het display. Een geluidssignaal klinkt als het programma afgelopen is.

U kunt de kom (E) direct verwijderen :

. Druk op de "Aan/Uit" toets **(I4)** om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.

. Pak de kom vast aan het handvat met behulp van ovenwanten en verwijder hem. Maak, indien nodig, de bereiding rondom los met een **kunststof spatel**; keer de kom om de bereiding uit de vorm te halen. Plaats de bereiding op een rooster om af te koelen.

. Als de menger **(F)** in de bereiding is achtergebleven, wacht dan met verwijderen tot de menger is afgekoeld.

U kunt de bereiding in het apparaat laten staan; er vindt aansluitend een warmhoudcyclus van een uur plaats.

Het display blijft op 0.00 staan tijdens het warmhouden. Er klinkt met regelmatige tussenpozen een geluidssignaal tijdens het uur. Aan het einde van de warmhoudcyclus schakelt het apparaat automatisch uit nadat 3x het geluidssignaal klinkt. De bereidingstijd van het vooraf gekozen programma verschijnt op het display.

. Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de kom via het handvat met behulp van ovenwanten.

U kunt de warmhoudcyclus op elk moment onderbreken door op de "Aan/Uit" toets te drukken **(I4)**.

U kunt de bereidingstijd verlengen.

. Selecteer programma "11" met behulp van de "Menu" toets **(I6)**.

Er verschijnt automatisch een aanvullende bereidingstijd van een uur op het display (geluidssignaal aan het einde van het uur).

U kunt dit programma op elk moment onderbreken door op de "Aan/Uit" toets te drukken **(I4)**.

. Trek de stekker uit het stopcontact.

- Uitgestelde programmering :

U kunt het apparaat zodanig programmeren dat uw bereiding klaar is op het door u gekozen tijdstip. Deze stap komt tot stand nadat u het programma, het bruiningsniveau en het gewicht hebt geselecteerd.

. Bereken het tijdsverschil tussen het moment waarop u het programma start en het tijdstip waarop u wilt dat de bereiding klaar is.

. Met behulp van de + en - toetsen **(I2)** programmeert u de berekende tijd. Deze tijd annuleert en vervangt de op het display voorgeprogrammeerde tijd.

Bv. : Het is 20.00 uur en u wilt dat uw brood klaar is om 07.00 uur 's morgens: met behulp van de + et - toetsen **(I2)** programmeert u 11 uur.

Opmerking:

De uitgestelde start is niet van toepassing op de programma's 5,6 en 11.

Praktische tips

- Voor het slagen van uw bereidingen is het belangrijk dat de hoeveelheid meel nauwkeurig afgemeten wordt. Daarom raden wij u aan het meel te wegen met behulp van een keukenweegschaal.
- Als u twee programma's achter elkaar instelt, wacht dan 30 minuten voordat u start met de tweede bereiding.
- Om de bereidingen ongestoord te laten rijzen, raden wij u aan om alle ingrediënten vanaf het begin in de kom te doen en het deksel niet te openen tijdens het gebruik.
- Houd geen rekening met eventuele geluidssignalen tijdens de werking van een programma.
- Als u programma 1 wilt instellen, druk dan niet op de "Menu" toets **(I6)** maar ga direct naar de volgende instellingen.
- Bij de programma's 5 t/m 10 vindt de selectie van het bruiningsniveau en het gewicht automatisch plaats (bruiningsniveau : pijl op 2 /gewicht : pijl op 750 g).
- Als het programma tijdens een cyclus wordt onderbroken door een stroomstoring of een verkeerde handeling, dan wordt de programmering gewist. U kunt programma 11 gebruiken om de bereiding te voltooien.

Schoonmaken

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Maak de behuizing van het apparaat en de binnenkant van de bak schoon met een vochtige spons. Zorgvuldig afdrogen.
- Was de kom en de menger met warm water en afwasmiddel. Snel en zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Demonteer het deksel en was het met water en afwasmiddel. Snel en zorgvuldig afspoelen en afdrogen. **Om te voorkomen dat er water in het ventilatierooster terechtkomt, dient u het deksel niet onder te dompelen of in water te laten staan.**
- Was geen enkel deel van het apparaat in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen schuursponsjes, alcohol of schuurpoeder om het apparaat schoon te maken.

Wat te doen als het apparaat niet werkt?

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Als u twee programma's achter elkaar in werking wilt stellen, wacht dan 30 minuten.

Uw apparaat werkt nog steeds niet ? Neem contact op met het Moulinex Servicecentrum (zie adres in het serviceboekje).

Recepten

Doe de ingrediënten in de kom **(E)** in de volgorde die in het recept wordt aangegeven. Er zijn twee broodrecepten met 2 programmeringsmogelijkheden : het klassieke programma of programma "5", dat overeenkomt met een versnelde bereidingstijd.
In de recepten voor brioches en brood kunt u rozijnen, noten, spekreepjes, olijven of granen aan de bereiding toevoegen. Wij raden aan om ze in het begin toe te voegen, samen met de overige ingrediënten.

Brioches

. Melkbrood
250 ml melk,
50 g boter,
375 g wit meel,
2 eetlepels suiker,
1,5 theelepel zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma :1 (3 uur)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 500 g

. Brioche
1 eetlepel melk,
3 eieren,
125 g boter,
250 g meel,
2,5 eetlepel suiker,
1 theelepel zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma :1 (3 uur)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Rozijnenbrood
50 ml melk,
50 ml water,
1 ei,
35 g (3 eetlepels) boter,
250 g meel,
1 theelepel suiker,
1 mespunt zout,
1/2 zakje gedroogde bakkersgist,
5 eetlepels rozijnen.

Programma : 4 (2 uur 40 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht: 500 g

. Kramiek
125 ml melk,
1 ei,
50 g boter,
250 g meel,
1 eetlepel suiker,
1 mespunt zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma : 1 (3 uur)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Kugelhopf
4 eetlepels melk,
2 eieren,
100 g boter,
250 g meel,
2,5 eetlepel suiker,
1 mespunt zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist,
100 g rozijnen.

Programma : 1 (3 uur)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht: 750 g

. Panettone
4 eetlepels melk,
2 eieren,
80 g boter,
260 g meel,
60 g suiker,
1 zakje gedroogde bakkersgist,
6 eetlepels rozijnen,
4 eetlepels gekonfijte cederappel.

Programma : 1 (3 uur)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

Brood

. Wit brood met zachte korst
100 ml melk,
50 ml water,
25 g boter,
250 g wit meel,
2 eetlepels suiker,
1 theelepel zout,
1/2 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma : 4 (2 uur 40 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht: 500 g

. Wit brood
210 ml water,
350 g wit meel,
1,5 theelepel zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma : 3 (3 uur 40 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 500 g
of
Programma : 5 (58 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 750 g

. Volkorenbrood
280 ml water,
25 g boter,
220 g wit meel,
220 g volkoren meel,
2 theelepels bruine rietsuiker,
2 theelepels zout,
3 theelepels gedroogde bakkersgist.

Programma : 2 (4 uur 10 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 750 g
of
Programma : 5 (58 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Boerenbrood
220 ml water,
250 g wit meel,
50 g roggemeel,
50 g volkoren meel,
1,5 theelepel zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.
Programma : 2 (4 uur 10 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 750 g

. Bruin brood
175 ml water,
225 g wit meel,
25 g roggemeel,
1 theelepel zout,
2 theelepels gedroogde bakkersgist.

Programma : 2 (4 uur 10 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Bierbrood
200 ml bier,
125 g roggemeel,
125 g wit meel,
1/2 theelepel suiker,
1 theelepel zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma : 9 (3 uur 30 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Bruinbrood
260 ml water,
400 g tarwemeel met zemelen,
1 theelepel suiker,
2 theelepels zout,
1 zakje gedroogde bakkersgist.

Programma : 9 (3 uur 30 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 750 g

. Rogge-/yoghurtbrood
150 ml water,
175 g yoghurt,
400 g volkorentarwemeel,

100 g roggemeel,
2 theelepels honing,
2 theelepels zout,
2 zakjes gedroogde bakkersgist.

Programma : 9 (3 uur 30 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

GEBAK

. Rozijnentaart
100 ml melk,
2 eieren,
125 g boter,
120 g suiker,
1 zakje vanillesuiker,
250 g meel,
1/2 zakje bakpoeder ,
1 mespunt zout,
6 eetlepels gemalen amandelen,
125 g rozijnen.

Programma : 6 (1 uur 43 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Hazelnoottaart
200 ml melk,
2 eieren,
150 g boter,
200 g suiker,
1 zakje vanillesuiker,
200 g meel,
1/2 zakje bakpoeder,
1 mespunt zout,
100 g hazelnoten.

Programma : 6 (1 uur 43 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Citroentaart
4 eieren,
200 g boter,
200 g suiker,
250 g meel,
2 theelepels bakpoeder,
1 mespunt zout,
citroenschil.

Programma : 6 (1 uur 43 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Dundee Cake
4 eieren,
225 g zachte boter,
225 g suiker,
2 eetlepels gekonfijte vruchtenschillen,
100 g krenten,
100 g sultanarozijnen,
10 gekonfijte kersen, in vieren gesneden,
225 g meel,
de fijngeraspte schil van een grote sinaasappel,
50 g (10 eetlepels) gemalen amandelen.

Programma : 6 (1 uur 43 min)
Bruiningsniveau: 2
Gewicht : 750 g

. Chocoladetaart
100 ml melk,
2 eieren,
125 g boter,
120 g suiker,
1 zakje vanillesuiker,
250 g meel,
1/2 zakje bakpoeder,
1 mespunt zout,
6 eetlepels gemalen amandelen,
125 g stukjes chocola.

Programma : 6 (1 uur 43 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

DEEG / BESLAG

. Muffinbeslag (*)
250 ml melk,
350 g meel,
2,5 eetlepels olie of gesmolten boter,
1/2 theelepel suiker,
1/2 theelepel zout,
1 zakje bakkersgist.

Programma : 7 (1 uur 30 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

. Pizzadeeg (*)
200 ml water,
3 eetlepels olijfolie,
350 g wit meel,
2 theelepels zout,
1 zakje bakkersgist,.

Programma : 8 (1 uur 50 min)
Bruiningsniveau : 2
Gewicht : 750 g

(*) Deze bereidingen moeten gebakken worden in een traditionele oven : Muffins : 25 min op 190° C / Pizza : 20 min op 190°C.

JAM EN COMPOTES

. Aardbeien-, perziken-, rabarber- of abrikozenjam
500 g vruchten,
300 g kristalsuiker.

Programma : 10 (1 uur 05 min)
vervolgens Programma : 11 (1 uur)
(warmhouden)

. Appel/rabarbercompote
250 g rabarber,
250 g appels,
3 eetlepels kristalsuiker.

Programma : 10 (1 uur 05 min)

. Rabarbercompote
500 g rabarber,
3 eetlepels kristalsuiker.

Programma : 10 (1 uur 05 min)
vervolgens Programma : 11 (1 uur)
(warmhouden)

Innanzi tutto vogliamo ringraziarVi per aver scelto un prodotto della gamma **Moulinex**, esclusivamente previsto per la realizzazione di pane, brioches, torte, paste, marmellate e composte.

Descrizione

A **Corpo dell'apparecchio**
B **Coperchio con oblò**
C **Griglia di aereazione**
D **Vaschetta**
E **Contenitore**
F **Miscelatore**
G **Bicchiere graduato**
H **Dosatore doppio**
a = 1 cucchiaino
b = 1 cucchiaio
I **Pannello comandi :**
I1 Dispaly
I2 Tasto di avviamento differito
I3 Tasto di regolazione del peso
I4 Tasto "Avvio/Arresto"
I5 Tasto di regolazione della doratura
I6 Tasto "Menu" : scelta dei programmi

Consigli di sicurezza

- **Precedentemente al primo utilizzo dell'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso : un uso non conforme alle norme prescritte, manleverà Moulinex da ogni responsabilità.**
- **Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone portatrici di handicap deve avvenire sotto la sorveglianza di persone adulte.**
- Verificate che la tensione del vostro apparecchio corrisponda a quella della vostra installazione elettrica.

Qualsiasi errore di collegamento annulla il diritto alla garanzia.

- **Collegate imperativamente il vostro apparecchio ad una presa di corrente provvista di terra.** Il non rispetto di quest'obbligo può provocare uno choc elettrico ed anche lesioni gravi. Per vostra sicurezza è indispensabile che la presa di terra corrisponda alle norme di instal-lazione elettrica in vigore nel vostro Paese.
  Se la vostra installazione è sprovvista di prese di corrente con terra, è imperativo che facciate intervenire, prima di ogni

collegamento dell'apparecchio, un organismo autorizzato che metta in regola la vostra installazione elettrica.
- Il vostro apparecchio è destinato al solo uso domestico ed all'interno della vostra abitazione.
- Scollegatelo sempre dopo ogni utilizzo e prima di ogni operazione di pulizia.
- Se l'apparecchio risulta danneggiato o non perfettamente funzionante, indirizzatevi presso un centro di assistenza tecnica autorizzata, il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle Casa della vostra città o al n° verde : 800 013 044.-
- Ogni intervento del consumatore sull'apparecchio - che non sia la normale manutenzione o pulizia - deve essere effettuato presso un centro di assistenza autorizzato Moulinex.
- Non immergete mai l'apparecchio, la presa o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi a contatto o in prossimità delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o pressato in un angolo vivo.
- Se il cavo di alimentazione o la presa risultano danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare qualsiasi pericolo debbono essere obbligatoriamente sostituiti da un centro di assistenza autorizzato Moulinex, il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle Casa della vostra città o al n° verde : 800 013 044.-
- Per vostra sicurezza, utilizzate soltanto accessori e pezzi di ricambio originali, gli unici veramente adatti al vostro apparecchio.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Delle prove pratiche vengono effettuaue su apparecchi presi a caso e questo spiega eventuali tracce di uso su apparecchi nuovi.
- Una volta ultimata una cottura, per manipolare contenitori o le parti calde dell'apparecchio, utilizzate sempre guanti da forno. Durante le varie fasi, l'apparecchio può diventare molto caldo.
- Non ostruite mai le griglie di aereazione.
- Durante o a fine programma, all'apertura del coperchio, può verificarsi un'uscita di vapore : fate molta attenzione.
- Quando siete sul programma 10 (marmellate, composte), al momento di aprire il coperchio, fate attenzione al getto di vapore ed agli schizzi caldi.

Precedente il primo utilizzo

- Togliete l'apparecchio dal suo imballo, lavate il contenitore e gli accessori in acqua e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate con molta cura.
- Con una spugna umida, lavate la vaschetta.

Utilizzo

Il «Panificatore» vi permette di preparare pane, brioches, torte, paste, marmellate e composte, selezionando un programma e senza più alcun intervento da parte vostra.
La scelta di un programma avvia una serie di azioni che si succedono **automaticamente** l'una dopo l'altra.
- Collegate l'apparecchio
Per il programma " P1 " sul display appare «1» seguito dal tempo corrispondente.
- Aprite il coperchio.
- Utilizzando l'ansa, estraetete il contenitore **(E)** e verificate che il miscelatore **(F)** sia ben posizionato.
- Mettete gli ingredienti nel contenitore **seguendo l'ordine indicato nella ricetta.**
- Rimettete il contenitore nella vaschetta posizionandolo correttamente sul trascinatore posto in fondo ad essa. Quindi, premete sul contenitore per agganciarlo al trascinatore ed ai due perni laterali.
- Richiudete il coperchio.

- Sélezione di un programma :

- Per mezzo del tasto "Menu" **(I6)**, selezionate il programma.

Il tempo corrispondente appare sul display.

Note :

- Se desiderarte impostare il programma 1, non selezionate il tasto "Menu" **(I6)** ma passate direttamente alla regolazione della doratura **(I5)** e del peso **(I3)**.

- Sélezione del grado di doratura e del peso (programma da 1 à 4 unicamente) :

- Con il tasto **(I5)**, regolate la doratura su di una scala da 1 a 3.

Alla base del display, una freccia si posiziona davanti alla regolazione scelta :
. 1/poco dorato, 2/dorato 3/molto dorato.
Secondo il vostro gusto, potete cambiare il grado di doratura indicato nella ricetta scelta.
- Con il tasto **(I3)**, selezionate il peso : 500 o 750 g. Seguite le indicazioni della ricetta.

Sul lato del display, una freccia si posiziona davanti al peso scelto.

Note :
Se avete scelto un programma da 5 a 10, la selezione del grado di doratura e del peso avviene in automatico (doratura : freccia sul 2/peso : freccia su 750 g).

- Avviamento ed arresto del programma :

- per avviare il programma, premete il tasto "Avvio/Arresto" **(I4)**.

Sul display inizia il conteggio del tempo.
Un bip sonoro segnala la fine del programma.

Potete estrarre il contenitore (E) :

. Premete il tasto "Avvio/Arresto" **(I4)** per fermare l'apparecchio e scollegatelo dalla rete elettrica.
. Con un guanto da cucina, prendete il contenitore per l'ansa ed estraetelo. Se necessario, raccogliete il preparato passando **una spatola in plastica**, quindi girate il contenitore per estrarre il contenuto. Posate su di una griglia per raffreddare.
. Se il miscelatore **(F)** è rimasto nel preparato, attendete che questo sia freddo prima di recuperarlo.

Potete anche lasciare il preparato nell'apparecchio ed avviare un ciclo di mantenimento al caldo di un'ora.
Durante l'ora di mantenimento al caldo, il display resta a 0.00. Durante questo tempo, un bip sonoro risuona ad intervalli regolari. Alla fine del ciclo, l'apparecchio si arresta da solo e tre bip sonori vi avvertono. Il tempo del programma precedentemente scelto, appare sul display.
. Scollegate l'apparecchio e prendendolo dall'ansa, estraete il contenitore, muniti di guanti da forno.
Premendo il tasto "Avvio/Arresto" **(I4)**, potete in qualunque momento annullare la funzione di mantenimento al caldo.

Se necessario, potete aggiungere altro tempo alla cottura.
. Con il tasto "Menu" **(I6)** , selezionate il programma "11".
Automaticamente, appare un tempo supplementare di un'ora (bip sonoro alla fine dell'ora). Potete fermare questo programma in ogni momento, premendo il tasto "Avvio/Arresto" **(I4)**.
. Scollegate l'apparecchio.

- Programmazione differita :

Potete anche programmare l'apparecchio in modo da avere il vostro preparato pronto all'ora prescelta. Questo avviene dopo aver selezionato il programma, il grado di doratura ed il peso.
. Calcolate il lasso di tempo tra il momento in cui avviate il programma e l'ora in cui desiderate che il preparato sia pronto.
. Con il tasto **(I2)** , selezionate i tempo, azionando i tasti «+» e «-». Questo tempo annulla e sostituisce quello pre-programmato apparso sul display
Ex. : sono le ore 20 e desiderate che il pane sia pronto alle ore 7 dell'indomani mattina. Con il tasto **(I2)**, programmate 11 ore, manipolando su + e -.
Note :
L'avvio differito non può essere utilizzato con i programmi 5 - 6 ed 11.

Consigli pratici

- Per una buona riuscita dei preparati, è molto importante che la quantità di farina sia di misura esatta. Per questo, vi consigliamo di pesare sempre la farina con una bilancia da cucina.
- Se volete eseguire due programmi consecutivi, attendete 30 minuti prima di avviare la seconda preparazione.
- Per evitare di danneggiare la lievitatura dei prepaprati, vi consigliamo di mettere subito tutti gli ingredienti insieme nel contenitore, in modo da non dover aprire poi il coperchio in corso di preparazione.
- Non tenete conto di eventuali uno o più bip durante il programma.
- Se desiderate il programma 1, non premete il tasto "Menu" **(I6)** ma passate direttamente alle tappe successive.
- Se scegliete un programma fra 5 e 10, non è necessario selezionare il grado di doratura ed il peso. La scelta della doratura è automatica (freccia sul 2), ed anche quella del peso (freccia su 750 g).
- Se durante il ciclo, il programma viene interrotto per una mancanza di corrente o una manovra errata, la programmazione selezionata è persa. Per terminare la cottura, potete utilizzare il programma 11.

Pulizia

- Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.
- Pulite l'interno dell'apparecchio e la vasca, con una spugna umida. Asciugate con cura.
- Lavate il contenitore ed il miscelatore con acqua calda e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate rapidamente e accuratamente.

- Per pulire il coperchio, smontatelo e lavatelo in acqua calda e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate subito con cura. **Non immergetelo ne lasciatelo a bagno nell'acqua : potrebbero verificarsi infiltrazioni di liquido dalle griglie di aereazione.**
- Nessuna parte dell'apparecchio deve essere messa nella lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio non usate alcool, tamponi o polveri abrasive.

Se il vostro apparecchio non funziona, che fare ?

- Verificate il collegamento elettrico.
- Se volete realizzare più programmi, attendete 30 minuti.

Il vostro apparecchio seguita a non funzionare ? Rivolgetevi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex , il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle Casa della vostra città o al n° verde :800 013 044.

Ricette

Gli ingredienti debbono essere messi nel conteniitore **(E)**, secondo l'ordine prescritto nelle ricette. Per il pane, vengono date due ricette con due possibilità di programmazione. Il programma classico oppure il programma "5", che corrisponde ad un tempo di realizzazione più celere. Per la preparazione di pane e brioches, potete aggiungere uvetta, noci, pezzetti di lardo, olive o cereali. Il nostro consiglio è quello di aggiungere tali ingredienti all'inizio, insieme a tutti gli altri.

Brioches

. Pane al latte

250 ml di latte,
50 g di burro,
375 g di farina bianca,
2 cucchiai di zucchero,
1 cucchiaino e mezzo di sale,
1 bustina di lievito per pane in polvere.

Programma: 1 (3 h)
Doratura : 2
Peso : 500 g

. Brioche

1 cucchiaio di latte,
3 uova,
125 g di burro,
250 g di farina,
2,5 cucchiai di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
1 bustina di lievito per pane in polvere.

Programma: 1 (3 h)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane briosciato all'uvetta

50 ml di latte,
50 ml d'acqua,
1 uovo,
35 g (3 cucchiai) di burro,
250 g di farina,
1 cucchiaino di zucchero,
1 presa di sale,
1/2 bustina di lievito per pane in polvere,
5 cucchiai di uvetta.

Programma: 4 (2 h 40)
Doratura : 2
Peso : 500 g

. Cramique

125 ml di latte,
1 uovo,
50 g de burro,
250 g di farina,
1 cucchiaino di zucchero,
1 presa di sale in polvere,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 1 (3 h)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Kugelhof

4 cucchiai di latte,
2 uova,
100 g di burro,
250 g di farina,
2,5 cucchiai di zucchero,
1 presa di sale,
1 bustina di lievito per pane in polvere,
100 g di uvetta.

Programma : 1 (3 h)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Panettone

4 cucchiai di latte,
2 uova,
80 g di burro,
260 g di farina,
60 g di zucchero,

1 bustina di lievito in polvere, per pane,
6 cucchiai di uvetta,
4 cucchiai di cedro candito.

Programma : 1 (3 h)
Doratura : 2
Peso : 750 g

PANE

. Pane al latte
100 ml di latte,
50 ml d'acqua,
25 g di burro,
250 g di farina bianca,
2 cucchiai di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
1/2 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma: 4 (2 h 40)
Doratura : 2
Peso : 500 g

. Pane bianco
210 ml d'acqua,
350 g di farina bianca,
1,5 cucchiaini di sale,
1 bustina bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 3 (3 h 40)
Doratura : 2
Peso : 500 g
oppure
Programma : 5 (58 min)
Doratura: 2
Peso : 750 g

. Pane integrale
280 ml d'acqua,
25 g di burro,
220 g di farina bianca,
220 g di farina integrale,
2 cucchiaini di zucchero di canna,
2 cucchiani di sale,
3 cuicchiaini in polvere, per pane.

Programma : 2 (4 h 10)
Doratura : 2
Peso : 750 g
oppure
Programma: 5 (58 min)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane paesano
220 ml d'acqua,
250 g di farina bianca,
50 g di farina di segale,
50 g di farina integrale,
1,5 cucchiaino di sale,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 2 (4h 10)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane di campagna
175 ml d'acqua,
225 g di farina bianca,
25 g di farina di segale,
1 cucchiaino di sale,
2 cucchaini di lievito per pane in polvere.

Programma : 2 (4h 10)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane alla birra
200 ml di birra,
125 g di farina di segale,
125 g di farina bianca,
1/2 cucchiaino di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 9 (3 h 30)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane bigio
260 ml d'acqua,
400 g di farina integrale,
1 cucchiaino di zucchero,
2 cucchiaino di sale,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 9 (3 h 30)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pane di segale allo yogurt
150 ml d'acqua,
175 g di yogurt naturale,
400 g di farina di grano integrale,
100 g di farina di segale,
2 cucchiaini di miele,
2 cucchiaini di sale,
2 bustine di lievito in polvere, per pane.

Programma : 9 (3 h 30)
Doratura : 2
Peso : 750 g

Torte

. Torta all'uvetta
100 ml di latte,
2 uova,
125 g di burro,
120 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
250 g di farina,
1/2 bustina di lievito,
1 presa di sale,
6 cucchiai di polvere di mandorle,
125 g di uvetta secca.

Programma : 6 (1 h 43)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Torta alle nocciole
200 ml di latte,
2 uova,
150 g di burro,
200 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
200 g di farina,
1/2 bustina di lievito,
1 presa di sale,
100 g di nocciole.

Programma : 6 (1 h 43)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Torta al limone
4 uova,
200 g di burro,
200 g di zucchero,
250 g di farina,
2 cucchiani di lievito,
1 presa di sale,
buccia di limone.

Programma : 6 (1 h 43)
Doratura: 2
Peso : 750 g

. Torta Dundee
4 uova,
225 g di burro ammorbidito,
225 g di zucchero,
2 cucchiai canditi,
100 g di uvetta di Corinto,
100 g di uvetta di Smirne,
10 ciliege candite tagliate in quattro,
225 g di farina,
la buccia finemente grattuggiata di un grosso arancio,
50 g (10 cucchiai) di mandorle tritate.

Programma : 6 (1 h 43)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Torta al cioccolato
100 ml di latte,
2 uova,
125 g di burro,
120 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
250 g di farina,
1/2 bustina di lievito,
1 presa di sale,
6 cucchiai di mandorle tritate,
125 g di pepite di cioccolato.

Programma : 6 (1 h 43)
Doratura : 2
Peso : 750 g

Pâste

. Pasta per Muffins (*)
250 ml di latte,
350 g di farina,
2,5 cucchiai di olio o di burro fuso,
1/2 cucchiaino di zucchero,
1/2 cucchiaino di sale,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 7 (1h30)
Doratura : 2
Peso : 750 g

. Pasta per la pizza (*)
200 ml d'acqua,
3 cucchiai di olio d'oliva,
350 g di farina bianca,
2 cucchiaini di sale,
1 bustina di lievito in polvere, per pane.

Programma : 8 (1 h 50)
Doratura : 2
Peso : 750 g

(*) Questo preparato deve essere cotto nel forno tradizionale: Muffins : 25 min a 190°C - Pizza : 20 min a 190°C.

Marmellate e Composte

. Marmellata di fragole, pesche, rabarbaro, albicocche
500 g di frutta,
300 g di zucchero.

Programma : 10 (1 h 05)
poi Programma : 11 (1 h) (mantenimento al caldo)

. Composta di mele e rabarbaro
250 g di rabarbaro,
250 g di mele,
3 cucchiai di zucchero.

Programma : 10 (1 h 05)

. Composta di rabarbaro
500 g di rabarbaro,
3 cucchiai di zucchero.

Programma : 10 (1 h 05)
poi Programma : 11 (1 h) (mantenimento al caldo)